


**REPORTE FINAL DE AUDITORÍA**

PrimusGFS Versión 2.1-2

Tipo de Operación: Cuarto Frio  
Reporte de resumen de Auditoría

Num. de registro de OC.PA-PGFS-2941-1  
Número de Auditoría PrimusGFS #104749 - Cert:5  
Auditado por: Primus Auditing Operations

[View in English](#)

<b>Organización:</b>	<b>Agricola San Pedro</b> Contacto(s): <a href="#">Adrián Pérez Lucio</a> Dirección: Valle del Yaqui #207 Int. 1, Col. Valle del Campestre 37150 Ubicación: León, Guanajuato, Mexico Número de Teléfono: 477 119 82 88					
<b>Operación</b>	<b>Empaque San Pedro</b> Contacto(s): <a href="#">Marco Antonio Arreguín García</a> Ubicación: Carretera Leon-Cueramaro Km.5 León, Guanajuato 37150, Mexico					
<b>Distribuidor:</b>	Agricola San Pedro					
<b>Tipo de Operación:</b>	<b>Cuarto Frio</b>					
<b>Tipo de Auditoría:</b>	<b>Auditoría Anunciada</b>					
<b>Alcance de Auditoría:</b>	La operación cuenta con una superficie de 2.3 hectáreas, el producto se recibe empacado desde campo, etiquetado, colocado en tarimas, pasa al área de enhielado y de ahí al área de cuarto frio en espera de ser embarcado. Se reviso instalaciones sanitaria, almacenes, taller de mantenimiento, personal, manual de seguridad alimentaria y registros.					
<b>Fecha Inicial de SAIA:</b>	14 Oct 2016 15:00					
<b>Fecha Final de SAIA:</b>	14 Oct 2016 18:00					
<b>Fecha Inicial de Operación:</b>	28 Oct 2016 16:00					
<b>Fecha Final de Operación:</b>	28 Oct 2016 19:00					
<b>Producto(s) observado(s) durante la auditoría:</b>	Brócoli/Brécol					
<b>Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):</b>	Ninguno					
<b>Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s):</b>	Ninguno					
<b>Auditor:</b>	<a href="#">Rocio León</a> (Primus Auditing Operations)					
<b>Puntuación Preliminar de la Auditoría:</b>	<b>97%</b>					
<b>Puntuación Final de la Auditoría:</b>	<b>98%</b>					
<b>Certificado Válido desde:</b>	05 Dic 2016 a 04 Dic 2017					
<b>Coordenadas GPS:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Latitud</th> <th>Longitud</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>21° 1' 50"</td> <td>101° 42' 4"</td> </tr> </tbody> </table>	Latitud	Longitud	21° 1' 50"	101° 42' 4"	 <p><a href="#">Haga Clic aquí para ver mapa</a></p>
Latitud	Longitud					
21° 1' 50"	101° 42' 4"					

Ver Certificado

Actividad de Acción Correctiva

RESUMÉN DE PUNTUACIÓN DE AUDITORÍA	Pre-Revisión de Acción Correctiva	Post-Revisión de las Acción Correctiva.
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Puntuación: 195 Posibles puntos: 204 Porcentaje de la Puntuación: <b>95%</b>	Puntuación: 204 Posibles puntos: 204 Porcentaje de la Puntuación: <b>100%</b>
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Puntuación: 985 Posibles puntos: 1002 Porcentaje de la Puntuación: <b>98%</b>	Puntuación: 985 Posibles puntos: 1002 Porcentaje de la Puntuación: <b>98%</b>
Requisitos del Sistema HACCP	Puntuación: 45 Posibles puntos: 45 Porcentaje de la Puntuación: <b>100%</b>	Puntuación: 45 Posibles puntos: 45 Porcentaje de la Puntuación: <b>100%</b>
	Puntuación: 1225 Posibles puntos: 1251 Porcentaje de la Puntuación: <b>97%</b>	Puntuación: 1234 Posibles puntos: 1251 Porcentaje de la Puntuación: <b>98%</b>

Resumen no conformidad, por conteo	No Conformidades Pre Acciones Correctivas	No Conformidades Post Acciones Correctivas
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	3	0
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	3	3
Requisitos del Sistema HACCP	0	0
	<b>6</b>	<b>3</b>

SECCIONES:

Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Requisitos del Sistema HACCP
Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria	Aspectos Generales de las BPM	Pasos Preliminares
Control de Requisitos de los Registros	Control de Plagas	Desarrollo del Plan HACCP
Procedimientos y Acciones Correctivas	Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	Ejecución del plan HACCP en la Planta
Inspecciones internas y externas	Prácticas operacionales	
Rechazo y liberación de producto	Prácticas de los trabajadores	
Control de Proveedores	Equipo	
Rastreabilidad y Recuperación del producto	Limpieza del equipo	
Defensa de Alimentos	Limpieza general	
	Edificios y terrenos	
	Archivos de Químicos	
	Documentación de Control de Plagas	

Registros del Monitoreo de las operaciones
Archivos de Mantenimiento y Sanitización
Documentación de los trabajadores
Registros de Pruebas/Análisis
Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas
Control de Alérgenos

SAIA		Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria							
1.01.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un Manual de Inocuidad Alimentaria o se encuentra documentado algún otro tipo de sistema para el manejo de la inocuidad en el que se cubra el alcance del negocio incluido en esta auditoría, así como procedimientos/instrucciones para todos los procesos de inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>							
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se muestra Manual de Seguridad Alimentaria, donde se incluye procedimientos y políticas de seguridad e higiene con alcance a las actividades de la organización.</p>								
1.01.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una política de Inocuidad documentada que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>							
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se tiene publicada Política de calidad e inocuidad codigo ACI-AC-01. Fecha de elaboración Agosto 2016 firmada por Ricardo Romero González Director General Agrícola SP.</p>								
1.01.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un organigrama detallado de todos los trabajadores que tengan actividades relacionadas con la inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>							
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Organigrama codigo ACI-AC-01, Agosto 2016.</p>								
1.01.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un comité de inocuidad y se cuenta con registros de las reuniones de inocuidad además de contener éstos los temas tratados y los asistentes?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>							
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Menor. Se muestra Comité de inocuidad cuarto frio codigo ACI-AC-03, Integrante del comité de inocuidad rancho Huaricho y rancho San Jerónimo. Minuta de Reuniones comité de inocuidad fecha de la ultima reunión 29 de septiembre , se muestra ultima reunión del comité en el mes de octubre en cuarto frio no se esta llevando la frecuencia establecida.</p>								
<p><b>Comentarios del auditado:</b> Se realizaron reuniones del comité de inocuidad del cuarto frio <span style="float: right;"><a href="#">View Files</a></span></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</td> <td style="text-align: center;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table>					AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?								
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>							

1.01.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una verificación documentada por parte de la gerencia del manejo del sistema completo de la administración de la inocuidad alimentaria por lo menos cada 12 meses?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Menor. Se muestra por medio de una auditoria interna no se cuenta con evidencia de que la alta gerencia tiene conocimiento del tema. Auditoria interna 5 de Octubre 2016.</p>										
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Se envió copia de auditorias internas a la alta gerencia, y firmo de recibido.</p> </td> <td style="text-align: right;"> <a href="#">View Files</a> </td> </tr> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</p> </td> <td style="text-align: center;"> <p><b>Sí</b></p> </td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p><b>Comentarios del auditado:</b> Se envió copia de auditorias internas a la alta gerencia, y firmo de recibido.</p>		<a href="#">View Files</a>		<p>AC Aceptada?</p>		<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</p>	<p><b>Sí</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
<p><b>Comentarios del auditado:</b> Se envió copia de auditorias internas a la alta gerencia, y firmo de recibido.</p>		<a href="#">View Files</a>									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</p>	<p><b>Sí</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
1.01.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un análisis documentado que detalle los recursos requeridos para implementar y mejorar el sistema de proceso de manejo de la inocuidad con un compromiso documentado por parte de la alta gerencia para proveer estos recursos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Lista de Recursos Sistema de Inocuidad firmado por Gerente General de acuerdo a la temporada 2016/2017.</p>										
<p><b>SAIA</b> Control de Requisitos de los Registros</p>											
1.02.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento escrito de control de documentos que describa cómo los documentos se conservarán, actualizarán y sustituirán?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se describe en el Procedimiento Control de Documentos ACI-AC-15. Donde se menciona que el coordinador de inocuidad es el responsable de realizar los cambios en la documentación de seguridad alimentaria.</p>										
1.02.02	<p><b>Pregunta:</b> Todos los registros de los registros realizados ¿se resguardan por un periodo mínimo de 12 meses o por lo menos el tiempo de vida de anaquel del producto si ésta es mayor a un año?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se menciona en el Procedimiento Control de Documentos ACI-AC-15, que la vigencia será de 1 año.</p>										
1.02.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se resguardan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se observa documentos relacionados con el programa de inocuidad disponibles para su revisión, bajo supervisión del coordinador de inocuidad.</p>										

1.02.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen de manera organizada y recuperable los registros?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa ordenados de manera segura en carpetas bajo la supervisión del coordinador de inocuidad.</p>	

SAIA	Procedimientos y Acciones Correctivas
------	---------------------------------------

1.03.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tienen instrucciones documentas para la creación de Procedimientos de Operación Estándar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Procedimiento para la creación de POE's codigo ACI-AC-37.</p>	

1.03.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos disponibles para los usuarios y hay además una copia maestra en un archivo central?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa publicada en las áreas donde son aplicados los POES.</p>	

1.03.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento de acciones correctivas que describa los requisitos para el manejo de deficiencias que afecten la inocuidad y prevención de futuras incidencias?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Procedimiento para Acciones Correctivas codigo ACI-AC-04.</p>	

1.03.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un reporte de incidentes diarios, en ocasiones llamado como registro de Notificación de Incidentes Inusuales y de Acciones Correctivas (NIIAC)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Reporte de Notificación de Ocurrencias Inusuales y de Acciones Correctivas codigo ACI-AC-17.</p>	

SAIA	Inspecciones internas y externas
------	----------------------------------

1.04.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay programa documentado de auditorías internas a ser realizado en las operaciones, que cubra todos los procesos que afectan a la inocuidad, a los documentos y registros relacionados ?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Programa de Auto-Inspecciones cultivo, cosecha y empaque de brócoli codigo ACI-AC-05. Una vez por temporada.</p>	

1.04.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos para el manejo de inspecciones regulatorias?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Procedimiento para el manejo de inspecciones regulatorias codigo ACI-AC-36.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
1.04.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de inspecciones regulatorias y/o inspecciones contratadas, respuestas de la compañía y acciones correctivas en caso de que existiera alguna?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registro de auditoria de Primus GFS de instalaciones con fecha de 14/10/16 se muestra acciones correctivas realizadas.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
1.04.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay procedimientos documentados para la calibración de los instrumentos de medición y monitoreo utilizados en las operaciones relacionadas con la inocuidad del producto?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Procedimiento para la calibración del equipo de Aspersor codigo ACI-BPA-16. frecuencia cada aplicación. Procedimiento de Calibración de Termómetro codigo ACI-6.8 Frecuencia mensual.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
<b>SAIA</b> Rechazo y liberación de producto								
1.05.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con un procedimiento escrito para el manejo de los productos en retención o rechazados?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Procedimiento para la disposicion de producto no conforme en proceso codigo ACI AC-11 y procedimiento para la disposicion de producto terminado bajo sospecha de no conformidad.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
1.05.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen en archivo los registros de la manipulación de productos en espera o rechazados ?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se ha presentado esta situación.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>						
1.05.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tiene documentado un procedimiento disponible de liberación de producto?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> No se cuenta con procedimiento de liberación de producto.</p> <div data-bbox="250 1507 1516 1780" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Se elabora procedimiento para la liberación de producto <span style="float: right;"><a href="#">View Files</a></span></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>		AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No Cumple</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						

1.05.04	<b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?	<b>Posibles puntos:</b> <b>Puntos obtenidos:</b> <b>Puntuación:</b>	5 5 Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Liberación de producto a la carga codigo ACI-6 6.2h, Inspección de Brócoli ( seguimiento al proceso) codigo ACI-6.2g.		
1.05.05	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un sistema documentado para el manejo de las quejas/retroalimentación de inocuidad de los clientes y compradores, junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?	<b>Posibles puntos:</b> <b>Puntos obtenidos:</b> <b>Puntuación:</b>	10 10 Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, descrito en el procedimiento Atención a Quejas codigo ACI-AC-08. No se ha tenido quejas por parte de clientes y/o compradores.		
<b>SAIA</b>	<b>Control de Proveedores</b>		
1.06.01	<b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con especificaciones escritas actuales para todos los ingredientes, materiales, productos y servicios comprados?	<b>Posibles puntos:</b> <b>Puntos obtenidos:</b> <b>Puntuación:</b>	5 5 Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Especificaciones de Transporte ranchos ACI-AC-14A-1, Especificaciones de transportes empaque codigo ACI-AC-14A-2, Especificación de tarimas Codigo ACI-AC-14A-3, Especificaciones grapas y sellos codigo ACI-AC-14A-4, Especificaciones cajas para empaque codigo ACI-AC-14A-5. Agosto 2016.		
1.06.02	<b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo son evaluados, aprobados y monitoreados los proveedores?	<b>Posibles puntos:</b> <b>Puntos obtenidos:</b> <b>Puntuación:</b>	5 5 Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, descrito en el procedimiento para la selección de proveedores codigo ACI-AC-12.		
1.06.03	<b>Pregunta:</b> ¿Existe una lista de proveedores aprobados?	<b>Posibles puntos:</b> <b>Puntos obtenidos:</b> <b>Puntuación:</b>	5 5 Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Lista de proveedores aprobados materia prima ingredientes y materiales de empaque codigo ACI-4. Agosto 2016.		
1.06.04	<b>Pregunta:</b> ¿Tiene la organización evidencia documentada que asegure que todos los productos, ingredientes o materiales y los proveedores de servicios cumplen con los requisitos de aprobación y que están siendo monitoreados según lo define el procedimiento?	<b>Posibles puntos:</b> <b>Puntos obtenidos:</b> <b>Puntuación:</b>	15 15 Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra carta garantía de material de empaque Celulosa y Corrugados de Sonora SA de CV. Certificado de tratamiento térmico a J. Guadalupe Trejo Becerra. 28/09/16. Recifabiplast esquineros con fecha del 21 de septiembre 2016.		

1.06.05	<p><b>Pregunta:</b> Si la organización está subcontratando cualquier proceso que pueda afectar la inocuidad, ¿Hay procedimientos de control sobre dichos procesos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, descrito en el procedimiento para la selección de proveedores codigo ACI-AC-12.</p>	
1.06.06	<p><b>Pregunta:</b> Si se realizan pruebas y/o análisis dentro del alcance de inocuidad en laboratorios externos, ¿Están éstos acreditados o aprobados (p.e. ISO 17025 o su equivalente, Regulaciones Nacionales, Entidades de Estado, etc.?)</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Análisis Técnicos SA de CV., acreditación No. SA-0060-008/11 vigencia a partir de Agosto 2015.</p>	

<b>SAIA</b>	<b>Rastreabilidad y Recuperación del producto</b>
-------------	---

1.07.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un documento que indique cómo trabaja el sistema de rastreo de la compañía, permitiendo de esta manera un rastreo hacia adelante o hacia atrás en caso de que se presente la necesidad de recuperación del producto?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se describe en el Procedimiento de Rastreo y Recuperación de Producto codigo ACI-AC-15.</p>	

1.07.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Tiene la organización documentado un programa de recuperación de producto que incluya: procedimientos, los roles de los equipos de recuperación del producto y detalles de contacto, listado de contactos externos, explicación de los diferentes tipos (clases) de recuperación de producto?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Programa para el Rastreo y Recuperación de un Producto. se muestra directorio Agosto 2016.</p>	

1.07.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se realizan y documentan pruebas de los procedimientos de recuperación de producto por lo menos cada seis meses (incluyendo el rastreo) y puede la compañía identificar hacia donde fue enviado el producto afectado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, ejercicio realizado fecha 8 de Octubre numero de cajas 452 de brócoli escenario no se respeto el intervalo de seguridad en la ultima aplicación de agroquímicos codigo de trazabilidad 0103101/16262. Se muestra lecciones aprendidas. La organización no se ha presentado una situación real de recuperación de producto.</p>	

<b>SAIA</b>	<b>Defensa de Alimentos</b>
-------------	-----------------------------

1.08.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿La compañía tiene documentada una política de bioseguridad basada en los riesgos asociados con las operaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Política de Bioseguridad ACI-BPA-03.</p>	



1.08.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una lista actualizada de números de teléfono de contacto de emergencia de la gerencia, autoridades y las agencias regulatorias apropiadas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Teléfonos de Emergencia codigo ACI-25.</p>	
1.08.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se le requiere a los visitantes adherirse a las políticas de bioseguridad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de ingresar a las instalaciones se solicita a las visitas entregar una identificación, registrarse en la bitácora de visitantes y se entrega un gafete.</p>	
<p><b>BPM Aspectos Generales de las BPM</b></p>		
2.16.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se tiene una persona responsable para la implementación del programa de inocuidad alimentaria, Adrián Pérez.</p>	
2.16.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todos los químicos (pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de manera segura y están etiquetados correctamente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa químicos sanitizantes almacenados de manera segura en un área asignada para su único propósito.</p>	
2.16.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los químicos "grado alimenticio" y "grado no-alimenticio" se manejan y almacenan de manera controlada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se observo los químicos de manera controlados y, almacenados de acuerdo a su uso.</p>	
2.16.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están colocados apropiadamente los letreros de apoyo a las Buenas Prácticas de Manufactura?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observaron letreros de prohibido el ingreso de animales, técnica de lavado de manos, no fumar, no comer, entre otros, se observaron en el acceso al empaque y dentro del empaque.</p>	

2.16.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están implementados en las operaciones los controles de bioseguridad necesarios?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con accesos controlados por vigilancia, perímetros con malla ciclónica, registro de visitas, almacenes bajo llave responsabilidad del encargado de cada área.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Control de Plagas</b>
------------	--------------------------

2.17.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los productos o ingredientes libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos ó evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria se observaron los productos libres de presencia o evidencia de plagas.</p>	

2.17.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el material de empaque libre de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria se observo material usado para el empaque libres de plagas</p>	

2.17.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están la planta y las áreas de almacenamiento libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o cualquier evidencia de su presencia?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Menor. Se observa presencia de aves en la parte externa inmediata de la operación.</p>										
<p><b>Comentarios del auditado:</b> No se han realizado acciones correctivas en esta parte</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>AC</b></td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><b>Aceptada?</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La acción correctiva no fue completada.</td> <td style="text-align: center; font-size: 1.2em;"><b>No</b></td> <td style="padding: 5px;"> <p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> </td> </tr> </table>				<b>AC</b>			<b>Aceptada?</b>		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La acción correctiva no fue completada.	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p>
	<b>AC</b>										
	<b>Aceptada?</b>										
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La acción correctiva no fue completada.	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p>									

2.17.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el área externa inmediata a las instalaciones libre de evidencia de actividad de plagas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria no se observo evidencia de la actividad de plagas en el área externa inmediata a las instalaciones.</p>	

2.17.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Cuentan las operaciones con un programa de control de plagas? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observo un programa de control de plagas que consta de trampas mecánicas y de goma en el interior inmediato del cuarto frío, en el perímetro externo trampas de cebo.</p>	

2.17.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los dispositivos de control de plagas ubicados lejos de producto expuesto? ¿Se evita el uso de estaciones con cebo envenenado dentro de las instalaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, estos se encuentran en el perímetro del empaque lejano al área de proceso.</p>	
2.17.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los dispositivos para control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan para monitoreo (o se escanea el código de barras) regularmente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa dispositivos para el monitoreo de plagas intactos y en buenas condiciones, se observa registro de revisión dentro de las trampas.</p>	
2.17.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los dispositivos para el control de plagas colocados el interior de las instalaciones y en el perímetro exterior, son adecuados en número y ubicación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observo que cumplen con las distancias sugeridas así como cubriendo de cada costado los accesos.</p>	
2.17.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro tipo de código (ejemplo: código de barras)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa dispositivos para el monitoreo de plagas identificadas por un numero consecutivo para su identificación.</p>	
2.17.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todos los dispositivos para control de plagas apropiadamente instalados y asegurados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa dispositivos para el monitoreo de plagas anclados por medio de un cable de acero inoxidable a la pared de las instalaciones.</p>	
<p><b>BPM</b>      <b>Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque</b></p>		
2.18.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los ingredientes (incluyendo hielo), productos y material de empaque almacenados de manera que se evite contaminación cruzada (esto incluye tarimas de producto al cual se le aplico hielo colocadas arriba de producto sin protección apropiada, así como cualquier incidente de contaminación con productos alergénicos)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observo que todo el material de empaque se almacena en el área del almacén sobre tarimas, así como el producto terminado se almacena en cámaras de enfriamiento sobre tarima.</p>	
2.18.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está completamente cerrada el área de almacén?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa completamente cerradas las áreas de cuarto frio.</p>	

2.18.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se restringe el uso de las instalaciones a almacenamiento de productos alimenticios?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria solo se observo material de uso para el empaque.</p>	
2.18.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los materiales o productos rechazados o en espera, claramente identificados y separados de otros materiales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa productos claramente identificados de acuerdo a su destino.</p>	
2.18.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los productos e ingredientes, incluyendo hielo, producto terminado y material de empaque que tenga contacto con el alimento, dentro de las tolerancias aceptadas de contaminación y adulteración? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria se observo que el material de empaque esta libre de contaminación o adulteración.</p>	
2.18.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpias todas las áreas de almacenamiento, especialmente las estructuras de los estantes, lámparas, techos, orillas del piso y otras áreas de difícil acceso?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa estructuras y áreas de almacenamiento en general en condiciones de limpieza optima.</p>	
2.18.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los materiales (productos, ingredientes, empaques, adyuvantes del proceso, producto en proceso, etc.) marcados propiamente con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de elaboración, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa producto entrante y producto terminado con fechas de recepción.</p>	
2.18.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se rotan los materiales (productos, empaque, ingredientes, adyuvantes del proceso, etc.), según la política de Primeras entradas - Primeras salidas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa que el material de empaque se marca con la fecha de entrada.</p>	
2.18.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas apropiadas para los productos que están siendo almacenados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria se observo que la temperatura de las cámaras frías en donde se almacena el producto final se encontraba funcionando a la temperatura correcta.</p>	

2.19.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Asegura el flujo del proceso, la distribución de las instalaciones, el control de los trabajadores, el control de los utensilios, uso de vehículos internos, etc., que los productos procesados no sean contaminados por productos sin procesar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se observo que el flujo de proceso previene el contacto de producto final ya que este no regresa áreas de recepción de producto.</p>	
2.19.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todas las áreas de materiales expuestos (producto, material de empaque, etc.) protegidas en contra de contaminación superior p.e. escaleras, motores, condensación, lubricantes, andamios, paneles sueltos, etc.?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, en el momento de la inspección no se observo contaminación superior, no había andamios, escaleras y los motores se observaron protegidos.</p>	
2.19.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están completamente cerradas las áreas de empaque y/o proceso?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observo todas las áreas de recepción de producto cerradas.</p>	
2.19.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las áreas de producción se encuentran limpias y en buen estado; especialmente lámparas, orillas del piso, equipo y otras áreas difíciles de limpiar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa áreas de recepción de producto limpias y en buen estado.</p>	
2.19.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se maneja correctamente el re-proceso y/o re-empacado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se vera afectada. En las instalaciones no se realiza re-proceso y/o re-empacado.</p>	
2.19.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se examinan las materias primas antes de ser usadas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se hace una inspección visual antes de ser usadas.</p>	
2.19.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los productos terminados (cartones y unidades de empaque) marcados con la fecha de producción y muestran información que permita un almacenamiento apropiado dentro la de cadena de suministro?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, el producto terminado cuenta con información del rancho donde fue cosechado así como la fecha de corte.</p>	

2.19.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han implementado métodos para controlar materiales extraños (p.e. detectores de metales, trampas de metales, inspección visual, etc.)? Donde sea relevante, ¿son estos sistemas probados periódicamente para asegurar su apropiada operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se realiza inspecciones visuales.</p>							
2.19.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se usan en la instalación tiras de papel de prueba, equipos de prueba o dispositivos medición apropiados para verificar las concentraciones de los sanitizantes utilizados (en estaciones de inmersión, agua de lavado de producto, terminales de sanitización, etc.)? ¿Están siendo utilizados y se encuentran en condiciones operacionales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, en las instalaciones cuentan con tiras reactivas para monitorear concentraciones sanitizantes utilizadas en los tapetes sanitarios del área de calidad.</p>							
2.19.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay estaciones de lavado de manos adecuadas en número, en ubicación, en buen funcionamiento, cuentan con agua caliente y están adecuadamente suministradas (p.e. toallas desechables, jabón, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Menor. Se observa 3 estaciones de lavado de manos para un grupo no mayor de 10 personas, cuentan con insumos necesarios para el lavado de manos como toallas de papel, jabón, gel sanitizante las estaciones cuentan con agua caliente.</p>							
<p><b>Comentarios del auditado:</b> No se han instalado sistemas de calentamiento de agua</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 20%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La acción correctiva no fue completada.</td> <td style="text-align: center;"><b>No</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> </td> </tr> </tbody> </table>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La acción correctiva no fue completada.	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 10</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La acción correctiva no fue completada.	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 10</p>						
2.19.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay baños adecuados en número y ubicación y tienen los insumos apropiados (p.e., papel sanitario, toallas desechables para secarse las manos, jabón, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, las instalaciones cuentan con sanitarios 1 sanitarios y 1 mingitorios para hombres y 1 sanitario para mujeres, para un grupo no mayor a 10 personas en el área de operaciones.</p>							
2.19.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay estaciones secundarias para sanitización de manos (p.e. inmersión de manos, dispensadores de gel y/o aspersion de alcohol) adecuadas en número y ubicación? ¿Las estaciones se mantienen en forma apropiada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con gel sanitizante dentro de las instalaciones.</p>							
2.19.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay estaciones de inmersión de calzado en número y ubicación apropiados y se mantienen éstas en buenas condiciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, la organización ha colocado un tapete sanitario en el acceso principal de la operación.</p>							

2.19.14	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los contenedores de un solo uso son utilizados solamente para su propósito, de tal forma que se prevenga la contaminación cruzada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se observa contenedores de un solo uso, siendo utilizados para su único propósito.</p>	
2.19.15	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los contenedores reusables están claramente designados para un propósito específico (basura, materia prima, producto terminado, re-proceso, etc.) de tal forma que se previene la contaminación cruzada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se hace uso de contenedores plásticos como bins, cajas para el manejo del producto.</p>	
2.19.16	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están trabajando correctamente los aparatos de medición involucrados en la inocuidad alimentaria?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, en el momento de la inspección se observo trabajar correctamente termómetro.</p>	
<p><b>BPM</b> Prácticas de los trabajadores</p>		
2.20.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores se lavan y sanitizan las manos antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, después de los recesos y cuando puedan estar contaminadas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria se observo a empleado lavarse las manos en acceso a las instalaciones y después de salir de los sanitarios.</p>	
2.20.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores tienen las uñas limpias, cortas y libres de esmalte?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa manos limpias libres de uñas largas y/o esmalte.</p>	
2.20.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿No señal de que trabajadores con llagas, heridas abiertas o que presenten signos de enfermedad transmitida por los alimentos estén trabajando en contacto directo e indirecto con los alimentos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa libres de llagas, heridas o signos de enfermedad por parte de los trabajadores.</p>	
2.20.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores usan redes para cabello que sean efectivas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa empleados haciendo uso de redes para el cabello.</p>	

2.20.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se limita el uso de joyería a una argolla sencilla de matrimonio?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa empleados libres de joyería.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
2.20.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están usando todos los trabajadores la vestimenta necesaria para la operación (p.e., batas, delantales, mangas y guantes libres de látex)?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa trabajadores con vestimenta como mandiles, guantes, botas.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
2.20.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores se quitan la vestimenta protectora p.e. las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en descanso, antes de usar las instalaciones sanitarias y al final de su turno antes de ir a casa?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, la vestimenta es dejada en las instalaciones antes de salir de ella.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
2.20.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen la vestimenta protectora p.e. las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en descanso o antes de usar el baño?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con percheros en la entrada de la operación.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
2.20.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los artículos personales de los trabajadores, no están siendo almacenados en áreas de producción o áreas de almacén de materiales?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, los artículos personales son dejados en el área del comedor.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
2.20.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿El fumar, comer, mascar y beber está limitado a las áreas designadas?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, la compañía cuenta con un comedor asignado para que los empleados consuman sus alimentos al momento de su descanso. No se les permite el fumar o comer dentro del área de las instalaciones.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
2.20.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se remueven todos los artículos de los bolsillos superiores de las blusas o camisas?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria no se observo personal con artículos en bolsillos superiores.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>



2.20.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con un botiquín(es) de primeros auxilios disponible en las instalaciones y tiene los materiales adecuados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con un botiquín de primeros auxilios dentro de las instalaciones bajo la responsabilidad del coordinador de inocuidad, cuenta con banditas de color azul.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Equipo</b>
------------	---------------

2.21.01	<p><b>Pregunta:</b> Las superficies que tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, cartones, mecates, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se vera afectada. Dentro de las instalaciones no se realiza manipulación del producto, no se utiliza equipo de contacto con la fruta.</p>	

2.21.02	<p><b>Pregunta:</b> Las superficies que no tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, mecates, cartones, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se vera afectada. Dentro de las instalaciones no se realiza manipulación del producto.</p>	

2.21.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿El diseño del equipo y la condición en que se encuentra (p.e. superficies lisas, uniones de soldadura suavizadas, materiales no tóxicos, libres de madera) facilitan su limpieza y mantenimiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se vera afectada. Dentro de las instalaciones no se realiza manipulación del producto.</p>	

2.21.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay termómetros (independientes del incluido en el termostato) presentes en todos los cuartos fríos y congeladores?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se observo que la compañía cuenta con un termómetro testigo.</p>	

2.21.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los termómetros no son de vidrio ni de mercurio?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, los termómetros son electrónicos.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Limpieza del equipo</b>
------------	----------------------------

2.22.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las superficies de los equipos que tienen contacto con alimentos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se vera afectada. El producto no es manipulado en las instalaciones no se utiliza equipo.</p>	

2.22.02	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las superficies de los equipos que no tienen contacto con alimentos?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se vera afectada. El producto no es manipulado en las instalaciones no se utiliza equipo.	
2.22.03	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpios los artículos utilizados para colocar o almacenar producto (barriles, bins, canastas, etc.)?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa cajas en buenas condiciones de higiene.	
2.22.04	<b>Pregunta:</b> ¿Se protegen de contaminación, los alimentos y el material de empaque durante la limpieza?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. Durante la auditoria no se observa esta actividad.	
2.22.05	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpias y libres de hielo viejo y sucio las unidades de enfriamiento y las bobinas de los equipos de refrigeración?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Las estaciones de enfriamiento se observan limpias y libres de hielo viejo.	
2.22.06	<b>Pregunta:</b> ¿Están libres de polvo los protectores de los ventiladores y los techos frente a ellos están libres de depósitos negros excesivos?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observan limpios ventiladores y techos.	
2.22.07	<b>Pregunta:</b> ¿El equipo que no es utilizado diariamente, se almacena limpio y con las superficies de contacto con alimentos protegidas y/o están estas superficies incluidas de alguna manera en el programa de limpieza, aunque no estén siendo utilizados?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, la puntuación no se vera afectada, La organizacion no hace uso de equipo ya que el producto no es manipulado.	
2.22.08	<b>Pregunta:</b> ¿Los utensilios, mangueras y otros artículos que no están siendo utilizados se almacenan limpios y de manera que se evite su contaminación?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se observaron utensilios de limpieza que no están siendo usados limpios, separados.	
2.22.09	<b>Pregunta:</b> Las herramientas empleadas para mantenimiento de áreas de producción y almacén de las instalaciones ¿Se encuentran limpias, en condiciones sanitarias y libres de corrosión?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se vera afectada. La organización no hace uso de herramientas o almacenamiento dentro de las instalaciones, los trabajos de mantenimiento son parte de un servicio externo.	

2.22.10	<b>Pregunta:</b> ¿Se remueve del equipo el exceso de lubricante y grasa?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se vera afectada. La organización no hace uso de equipo dentro de las instalaciones.	

<b>BPM</b>	<b>Limpieza general</b>
------------	-------------------------

2.23.01	<b>Pregunta:</b> ¿Se limpian inmediatamente los derrames?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria no se observaron derrames.	

2.23.02	<b>Pregunta:</b> ¿Los desechos y la basura se remueven frecuentemente de las áreas de empaque y almacén?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la inspección se observaron las instalaciones limpias.	

2.23.03	<b>Pregunta:</b> ¿Los desagües del piso fluyen de manera que se prevenga la contaminación (p.e. de áreas de mayor riesgo hacia áreas de menor riesgo, de áreas de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están éstos cubiertos, limpios, libres de olor y en buen estado?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Al momento de la auditoria no se observa agua estancada en desagües.	

2.23.04	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las áreas de niveles superiores, incluyendo tuberías, ductos, abanicos, etc.?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, los ductos y abanicos se observaron limpios.	

2.23.05	<b>Pregunta:</b> ¿Están en buenas condiciones las cortinas plásticas, se mantienen limpias y montadas de forma que las puntas no toquen el piso?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria se observaron las cortinas plásticas en buenas condiciones y limpias, además que estas no tocaban el suelo.	

2.23.06	<b>Pregunta:</b> ¿Es adecuado el equipo de protección de la cuadrilla de sanitización, se encuentra en buenas condiciones y está almacenado de tal manera que se prevenga contaminación cruzada de materia prima, producto en proceso, ingredientes, material de empaque o producto terminado?	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 3 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, el personal de limpieza cuenta con equipo de protección como guantes, y botas.	

2.23.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con equipo de limpieza disponible y está almacenado de forma apropiada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria se observo que el equipo de limpieza, que no esta siendo utilizado se encuentra almacenado, en un área alejada del producto dentro de la operación, colgado en ganchos.</p>	
2.23.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se identifica el equipo de limpieza para prevenir casos de contaminación cruzada p.e. equipo para producción, mantenimiento, exteriores, baños, etc.?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, el material de limpieza se encuentra identificado por color de acuerdo al área donde es utilizado.</p>	
2.23.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Son todos los utensilios usados para la sanitización apropiados para el propósito que fueron designados (p.e sin fibras metálicas ni cepillos de cerdas metálicas, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria se observo que los utensilios usados para la limpieza son de materiales apropiados para su uso, como escobas con cerdas plásticas y trapeadores.</p>	
2.23.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpios los baños y las estaciones para lavado de manos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria los sanitarios y estaciones de lavado se observaron limpios.</p>	
2.23.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las áreas de descanso, incluyendo microondas y refrigeradores? ¿No hay alimentos en putrefacción o fuera de su fecha de caducidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se observo el comedor, anaqueles y horno en buenas condiciones de limpieza.</p>	
2.23.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el taller de mantenimiento organizado (p.e. equipo y refacciones almacenadas de manera limpia y ordenada)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, la operación cuenta con un pequeño taller de mantenimiento se observa ordenado y limpio.</p>	
2.23.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los vehículos de transporte interno (p.e. montacargas, bobcats, pallet jacks, barredoras de pisos, etc.), están limpios, no emiten humos tóxicos y además están siendo usados de forma sanitaria ?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa limpios y en buenas condiciones transporte interno.</p>	

2.23.14	<b>Pregunta:</b> ¿Están los camiones de carga limpios y en buenas condiciones?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, la puntuación no se vera afectada, no se observo la carga de camiones durante la auditoria.	

<b>BPM</b>	<b>Edificios y terrenos</b>
------------	-----------------------------

2.24.01	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpias y protegidas todas las lámparas de las instalaciones que puedan contaminar materia prima, materia en proceso, ingredientes (incluyendo hielo), producto terminado, equipo o empaque en caso de una ruptura?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa limpias y protegidas lamparas dentro de las instalaciones.	

2.24.02	<b>Pregunta:</b> ¿Se ha eliminado o controlado en la planta cualquier contaminación potencial de metal, vidrio, plástico, etc.?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, no se observo contaminación por metal, vidrio o plástico.	

2.24.03	<b>Pregunta:</b> ¿Ha eliminado la planta el uso de artículos o superficies de madera?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria no se observa artículos de madera.	

2.24.04	<b>Pregunta:</b> ¿Hay iluminación adecuada en las áreas de empaque y almacenamiento?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, las instalaciones cuentan con iluminación adecuada.	

2.24.05	<b>Pregunta:</b> ¿Es adecuada la ventilación para controlar polvo, condensaciones, vapor y olores?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, las instalaciones cuentan con ventilación adecuada para controlar polvo, condensaciones, vapor y olores.	

2.24.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las superficies de los pisos en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que puedan atrapar desperdicios y son fáciles de limpiar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Mayor. Se observa pisos del área de almacén de material de empaque agrietados y material de empaque.</p>										
<table border="1"> <tr> <td colspan="3"><b>Comentarios del auditado:</b> No se han reparado los pisos</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><i>AC Aceptada?</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La acción correctiva no fue completada.</td> <td style="text-align: center;"><b>No</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> </td> </tr> </table>			<b>Comentarios del auditado:</b> No se han reparado los pisos				<i>AC Aceptada?</i>		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La acción correctiva no fue completada.	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 3</p>
<b>Comentarios del auditado:</b> No se han reparado los pisos											
	<i>AC Aceptada?</i>										
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La acción correctiva no fue completada.	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 3</p>									
2.24.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay coladeras en el piso donde se necesitan para el drenaje y la limpieza?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa coladeras en las instalaciones.</p>										
2.24.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las puertas hacia al exterior son a prueba de plagas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa puertas a prueba de plagas.</p>										
2.24.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están equipadas las puertas de los andenes con protecciones para que los camiones de carga sellen completamente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se hace uso de andenes para la carga de producto terminado.</p>										
2.24.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen en buenas condiciones, libres de restos de producto y a prueba de plagas, los andamios niveladores de los andenes de carga?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se hace uso de andenes para la carga de producto terminado.</p>										
2.24.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las paredes exteriores libres de agujeros para excluir plagas? ¿Las tuberías, ventilas, ductos de aire, están diseñadas de tal forma que eviten la entrada de plagas p.e., mediante el uso de una malla?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observa paredes en buenas condiciones.</p>										
2.24.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las paredes y techos internos libres de huecos y hendiduras que sirvan de albergue para insectos y permiten éstos una sanitización apropiada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, las paredes de las instalaciones se observan libres de huecos y hendiduras.</p>										

2.24.13	<b>Pregunta:</b> ¿Las áreas de "techos falsos" tienen un acceso adecuado que permita la inspección y limpieza?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/a. La operación no cuenta con techos falsos.	
2.24.14	<b>Pregunta:</b> ¿Se mantiene un perímetro interno de 18" (46cm) en las paredes de la instalación, con accesos adecuados a estos espacios para permitir inspecciones y limpieza?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa pasillos sanitarios libres en áreas de almacenamiento.	
2.24.15	<b>Pregunta:</b> ¿Se encuentra el área exterior inmediata a la instalación libre de basura, malezas y agua estancada?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa áreas externas limpias.	
2.24.16	<b>Pregunta:</b> ¿Están siendo implementadas medidas de control para el almacenamiento de tarimas, equipos, llantas, etc., (p.e., sin lodo, estibadas para prevenir albergue de plagas, separadas del perímetro de los edificios)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si.	
2.24.17	<b>Pregunta:</b> ¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las que están sucias o quebradas?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria no se observa tarimas viejas, rotas.	
2.24.18	<b>Pregunta:</b> ¿Está limpia el área alrededor del contenedor y camión de basura?	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 3 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa limpio.	
2.24.19	<b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen cubiertos o cerrados los botes de basura y/o contenedores en el exterior de la planta?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, contenedores con tapaderas.	
2.24.20	<b>Pregunta:</b> ¿Están todas las tuberías de agua protegidas contra flujo hacia atrás (reflujo)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, estas cuentan con válvulas contra reflujo.	

2.24.21	<b>Pregunta:</b> ¿Está el laboratorio interno (donde sea apropiado) completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se cuenta con un laboratorio en las instalaciones.	

<b>BPM</b>	<b>Archivos de Químicos</b>
------------	-----------------------------

2.25.01	<b>Pregunta:</b> ¿Se tienen en archivo copias de todas las Hojas Técnicas de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) en archivo, accesibles todo el tiempo y con índices claros?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se muestra copia de las hojas técnicas de seguridad de los productos sanitizantes como clorosanox, GC Soap, Det Chlor, Gel sanitizante, jabón. EtageL.	

2.25.02	<b>Pregunta:</b> ¿Hay copias de las etiquetas de espécimen para los químicos usados, donde la etiqueta completa no está accesible inmediatamente (p.e químicos para roedores, sanitizantes de producto)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa etiquetas originales en los contenedores almacenados.	

2.25.03	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un registro de inventario y/o de uso de químicos?	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 3 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registro en el formato Inventario codigo ACI-BPM-23, realizado semanalmente.	

2.25.04	<b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con POE's específicos para el cambio y análisis de los sistemas de agua y producción de hielo, p.e. túneles de lavado, túneles de hidrogenfriado, máquinas fabricantes de hielo e inyectores de hielo, etc.?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Procedimiento Cambio y Análisis de Sistema de Agua en el inyector de hielo codigo ACI-BPM7.2. Se indica que será cambiado al finalizar cada turno, o en su defecto si el agua se observa turbia. El cloro y el PH se estará monitoreando cada 2 horas.	

<b>BPM</b>	<b>Documentación de Control de Plagas</b>
------------	---

2.26.01	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un programa de control de plagas documentado que incluya copia del contrato con la compañía exterminadora (si se usa una), licencia como controlador de plagas (si se utilizan cebaderos) y documentos de seguro?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Procedimiento para el control de Plagas codigo ACI-BPM-11. Frecuencia semanal, Se muestra registro de capacitación con fecha del 14/Septiembre/2016 por Jacqueline Becerra a José Aparicio.	



2.26.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un dibujo esquemático de la planta, que muestre la ubicación numerada de todas las trampas y estaciones de cebo tanto dentro como fuera de la planta?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra mapa con la ubicación de acuerdo a la colocación en sitio de Trampas Cebaderas y Trampas de Goma.</p>	
2.26.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con reportes de servicio para el programa de control de plagas en los que se detallen los registros de las inspecciones, de las aplicaciones y las acciones correctivas (si se encontraron incidentes) (del contratista y/o internos)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registro de las revisiones realizadas donde se indica trampa, estado físico, consumo o captura, hallazgos.</p>	
<p><b>BPM</b> Registros del Monitoreo de las operaciones</p>		
2.27.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Cuenta la instalación con información sobre la inspección de material entrante (productos, ingredientes y materiales de empaque)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Formato Recepción e Inspección de Materiales código ACI-6.10. Inspecciones de Calidad código ACI-BPM.6.21.</p>	
2.27.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de inspección de los trailers entrantes para búsqueda de roedores e insectos, limpieza, huecos y control de temperatura?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Bitácora de Transporte de Embarque código ACI 6.6.</p>	
2.27.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con registros de las actividades de monitoreo de proceso necesarias (p.e. pH, temperatura del agua, detector de metales, etiquetado, procesos de calentamiento, etc.) que muestren la frecuencia, resultados del monitoreo y de ser necesario registros de acciones correctivas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Registro de Monitoreo de concentración de cloro en el agua código ACI-BPM-6.12. El monitoreo es realizado cada 2 horas para verificar concentración de cloro.</p>	
2.27.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros (con acciones correctivas) de pruebas del agua de lavado y hielo que muestren la concentración de los antimicrobianos empleados (p.e. cloro libre, pruebas óxido-reducción ORP, ácido per acético) antes de iniciar operaciones y durante la corrida de producción?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Registro de Monitoreo de concentración de cloro en el agua código ACI-BPM-6.12. El monitoreo es realizado cada 2 horas para verificar concentración de cloro.</p>	

2.27.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros (con acciones correctivas) que muestren pruebas de la concentración de los antimicrobianos en las estaciones de inmersión manos/calzado/herramientas? ¿Se tienen registros de la verificación y llenado de las estaciones de gel o esparcido?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Registro de Monitoreo de concentración de cloro en el agua código ACI-BPM-6.12. Registro de Monitoreo de Lavamanos código ACI-BPM-1.2.</p>	
2.27.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un programa para el conteo de cuchillos y herramientas manuales similares que se utilizan en el área de producción?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La operación no hace uso de herramienta de corte.</p>	
2.27.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de la inspección pre-operacional diaria?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Forma para el registro de la inspección diaria código ACI-BPM-1.0.</p>	
2.27.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para asegurar que cualquier peligro para la inocuidad relacionado con la ubicación de las instalaciones y uso de la tierra adyacente es identificado y controlado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Análisis de Riesgos de la infraestructura productiva empaque código ACI-BPM30.</p>	
2.27.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un certificado actualizado de inspección de los sistemas de prevención de reflujo a las líneas de agua de las instalaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra constancia por parte del Ing. José Luis Zamarripa Velázquez donde se indica la evaluación realizada a las instalaciones de sistemas de flujo de agua con fecha de 12 de Septiembre 2016.</p>	
2.27.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Se muestra auditoría interna realizada por 23/09/16 realizada por Marco A. Arreguin.</p>	
<b>BPM</b>	<b>Archivos de Mantenimiento y Sanitización</b>	
2.28.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tiene en la planta un programa y calendario documentados de mantenimiento preventivo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Programa calendario de mantenimiento preventivo código ACI 9.2, Enhieladora frecuencia trimestral. Fabricadora de hielo Anual, molino de hielo anual,</p>	

2.28.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros del trabajo de mantenimiento u órdenes de trabajo y están firmados indicando que el trabajo fue finalizado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Orden de Mantenimiento codigo ACI- 9.1.</p>	
2.28.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros que muestren, que el equipo es limpiado y sanitizado una vez que su mantenimiento ha sido completado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Orden de Mantenimiento codigo ACI- 9.1.</p>	
2.28.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con un programa calendarizado de limpieza (Programa Maestro de Sanitización) que muestre que cosas deben ser limpiadas, en donde y la frecuencia con que se debe realizar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Programa Maestro de Limpieza y Sanitizacion codigo ACI-BPM-7.1.</p>	
2.28.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay procedimientos escritos para la limpieza (POES; procedimientos de operación estándar de sanitización) de las instalaciones y de todo el equipo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Procedimientos de operación estándar de sanitizacion POES codigo ACI-BPM-07.</p>	
2.28.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tienen registros de sanitización que muestren que tipo de limpieza se realizó, cuándo y quién la llevó a cabo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Programa Maestro de Limpieza y Sanitizacion codigo ACI-BPM-7.1. *Registro del programa maestro de limpieza y sanitizacion.</p>	
2.28.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con procedimientos y registros documentados para los procesos de limpieza en el lugar (donde aplique; p.e. limpieza de sistemas de recirculación de agua como túneles de lavado, inyectores de hielo, hidrocóleros, máquinas productoras de hielo, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra POES Hidrocooler e inyector de hielo codigo ACI-BPM7.2.</p>	
2.28.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un programa de rutina y procedimientos escritos para validar la efectividad de la sanitización utilizando chequeos rápidos post-sanitización, por ejemplo medición ATP?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se hace uso de ATP no se hace manipulación de producto.</p>	

2.28.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros que indiquen que los desagües de los pisos se limpian regularmente (mínimo diario en áreas húmedas y de producción de producto fresco cortado)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Programa Maestro de Limpieza y Sanitización código ACI-BPM-7.1. *Registro del programa maestro de limpieza y sanitización.</p>	
2.28.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros que muestren que se realiza el servicio y limpieza a las unidades de enfriamiento por lo menos cada 12 meses o más frecuentemente de ser necesario?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Programa Maestro de Limpieza y Sanitización código ACI-BPM-7.1. *Registro del programa maestro de limpieza y sanitización. Servicio de mantenimiento a las unidades por parte de un proveedor GIMSA Refrigeración especializada con fecha de 28 de septiembre 2016 a cámara #2 y cámara #3.</p>	
2.28.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una política y procedimiento escritos para el manejo de vidrio, (incluyendo la política de la compañía sobre el uso de vidrio, procedimiento en caso de ruptura de vidrios y donde sea necesario el registro de los materiales de vidrio)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Política de vidrio código ACI-10.</p>	
<p><b>BPM Documentación de los trabajadores</b></p>		
2.29.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con registros de entrenamiento en inocuidad de alimentos (BPM) para trabajadores de nuevo ingreso, que incluyan estos registros los temas cubiertos y la lista de asistencia y existe además un documento firmado por cada trabajador en que el se comprometan a cumplir con la política de inocuidad, higiene y salud?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, cada uno de los empleados al ingresar a la empresa firman el Reglamento interno como parte del compromiso hacia el programa de inocuidad.</p>	
2.29.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registro de las sesiones de entrenamiento continuo de los trabajadores, referente a inocuidad de alimentos, con los temas cubiertos y los asistentes?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Registro en el formato Capacitación a Empleados código ACI-BPM 5.4 Tema buenas prácticas de manejo, bioseguridad, contaminación de producto con fluidos corporales, fecha 3/10/16, instructor Adrián Pérez, tema contaminación de producto con fluidos corporales bioseguridad, buenas prácticas de manejo fecha 23/09/16 instructor Adrián Pérez.</p>	
2.29.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un programa documentado de entrenamiento para el trabajadores a cargo de la sanitización con registros de los entrenamientos que incluyan detalles referentes a las buenas prácticas y uso de químicos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, Programa de capacitación código ACI-BPM 5.7. Registro de capacitación a empleados en el tema Uso y Manejo de sustancias desinfectantes fecha 5/10/16 instructor Adrián Pérez.</p>	

2.29.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con procedimientos escritos que soliciten a las personas que manipulan el alimento, que reporten cualquier cortada, rasguño o enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación de los productos que están siendo producidos? (En USA, los auditores pueden verificar los procedimientos o políticas pero no los registros actuales).</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Procedimiento Personal que presenta Heridas o enfermedades codigo ACI-BPM 5.1.</p>	
2.29.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con procedimientos para el reporte de enfermedades y regreso al trabajo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Procedimiento Personal que presenta Heridas o enfermedades codigo ACI-BPM 5.1.</p>	
2.29.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un procedimiento de acción en caso de incumplimiento o indisciplina de los trabajadores? (Se permite confirmación verbal)</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se describe en el Incumplimiento del Empleado codigo ACI-BPM-01. 1er advertencia verbal, 2a advertencia Escrita y 3a advertencia Disciplinaria.</p>	
2.29.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se le solicita a los visitantes o contratistas que firmen un registro en el que establezcan que cumplirán con las políticas de salud e higiene personal?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, el área de vigilancia solicita el registro a todos los visitantes y se les da a conocer el reglamento de la empresa.</p>	
<p><b>BPM</b> Registros de Pruebas/Análisis</p>		
2.30.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de análisis microbiológicos de rutina al equipo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra resultados de Inyector de Hielo con fecha 05/10/16 E. coli &lt; 3 ausente NMP/superficie, Pared de cuarto frio salmonella ausente por superficie, E. coli &lt; 3 ausente NMP/Superficie, difusores de cuarto frio E. coli &lt; 3 ausente NMP/superficie. Salmonella ausente por superficie. Realizado una vez por temporada.</p>	
2.30.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de análisis microbiológicos de rutina del ambiente que rodea el equipo y el producto dentro de las instalaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra análisis microbiológicos cuarto frio fecha 13/10/16 cuenta de mohos resultado 30UFC/ placa cuenta de levaduras &lt; 1 UFC/placa. Silo de hielo fecha 11/10/16 Listeria monocytogenes método micro SEQ Listeria monocytogenes, certificado Aaoac No. 011002, resultado ausente por superficie. Salmonella ausente por superficie. Análisis realizados una vez por temporada. Difusores de cuarto frio E. coli &lt; 3 ausente NMP/superficie. Salmonella ausente por superficie.</p>	

2.30.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tienen análisis microbiológicos de rutina del agua usada en las instalaciones (muestreada dentro de las instalaciones)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra análisis microbiológicos de agua de uso Coliformes fecales NMP/100cm3, E. coli &lt; 3 NMP/100cm3, salmonella ausente en 25 de muestra.</p>	

2.30.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay análisis microbiológicos de rutina del hielo utilizado en las instalaciones (ya sea producido de manera interna o comprado)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra análisis microbiológicos de Hielo fecha 11/10/16 E. coli &lt; 3 ausente NMP/100cm3. Salmonella ausente 25 ml de muestra. Se realiza una muestra por temporada.</p>	

2.30.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se realizan análisis de rutina (p.e. microbiológicos, humedad, etc.) al aire comprimido que es usado directamente en los alimentos o en superficies que están en contacto con los alimentos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se hace uso de aire comprimido para el manejo del producto.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas</b>
------------	--

2.31.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de la verificación de la temperatura de producto final en productos sensibles a la temperatura?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registros en el formato Bitácora de Transportes Embarques código ACI-6.6.</p>	

2.31.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de temperatura del cuarto de empaque (si está refrigerado)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La operación no realiza empaque en su operación, solo recibe producto y es almacenado en cámaras frías.</p>	

2.31.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de temperatura de los cuartos de almacenamiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registros en el formato Bitácora de Transportes Embarques código ACI-6.6.</p>	

2.31.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de verificación de temperatura de los camiones de distribución, que indiquen que éstos fueron pre-enfriados previo al embarque?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registros en el formato Bitácora de Transportes Embarques código ACI-6.6.</p>	

2.31.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de la condición sanitaria de los camiones de distribución (limpieza, condiciones de la caja del trailer, olores, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registros en el formato Bitácora de Transportes Embarques código ACI-6.6.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Control de Alérgenos</b>
------------	-----------------------------

2.32.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se está libre de riesgos de manejo o almacén de alérgenos dentro de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> Si</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, no se hace uso o almacenamiento de alérgenos.</p>	

2.32.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se ha desarrollado un plan documentado para el manejo de alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. no se hace uso o almacenamiento de alérgenos.</p>	

2.32.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay controles adecuados de almacenamiento (separación, identificación, etc.) que aseguren que los alérgenos no contaminen otros materiales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. no se hace uso o almacenamiento de alérgenos.</p>	

2.32.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una línea de producción dedicada o una limpieza adecuada y procedimientos de producción para prevenir contaminación cruzada por alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. no se hace uso o almacenamiento de alérgenos.</p>	

2.32.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se identifican los utensilios y los contenedores de producto en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. no se hace uso o almacenamiento de alérgenos.</p>	

2.32.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿El manejo del re-proceso toma en cuenta los aspectos asociados con productos que contienen alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. no se hace uso o almacenamiento de alérgenos.</p>	

2.32.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están capacitados los trabajadores con respecto a los riesgos por alérgenos y a los controles para evitar contaminación cruzada por este motivo (incluyendo el lavado de manos entre corridas de producción) y se tienen los registros de estas capacitaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. no se hace uso o almacenamiento de alérgenos.</p>	

2.32.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se etiquetan correctamente con respecto a alérgenos todos los productos manufacturados en la planta?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. no se hace uso o almacenamiento de alérgenos.</p>	

<b>HACCP</b>	<b>Pasos Preliminares</b>
--------------	---------------------------

3.01.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en las operaciones, con un líder asignado y si aplica, para el desarrollo, implementación y mantenimiento continuo del sistema HACCP?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Equipo HACCP Agrícola San Pedro Marco Antonio Arreguin García jefe de operaciones empaque líder del equipo, Adrián Pérez jefe de inocuidad, José Luis Zamarrpa supervisor de producción, Luis Carranza meza supervisor de producción Esteban Flores mantenimiento.</p>	
3.01.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tiene evidencia documentada que muestre que los miembros del equipo HACCP han sido entrenados en los principios HACCP?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Análisis de riesgos y puntos críticos de control certificado de participación a Marco Antonio Arreguin García fecha 28 y 29 de Agosto 2014, Avalado por HACCP Alliance. Registro de entrenamiento a los integrantes del equipo tema HACCP Instructor Marco Antonio Arreguin García con fecha de 29/09/16.</p>	
3.01.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una descripción de los productos producidos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se describe HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control de Enhielado de Brócoli código HACCP-01 *Descripción del Producto.</p>	
3.01.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un diagrama de flujo del proceso(s) con suficiente detalle que describa de manera completa los pasos de manipuleo/proceso y ha sido verificado este diagrama(s)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se describe en el HACCP análisis de peligros y puntos críticos de control de enhielado de brócoli código HACCP-01 *Elaboración del diagrama de flujograma del proceso de selección y empacado de brócoli.</p>	
<p><b>HACCP</b> Desarrollo del Plan HACCP</p>		
3.02.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se ha realizado un análisis documentado de peligros/riesgos para el proceso, que muestre los diferentes tipos de peligros/riesgos, posibilidad de ocurrencia y su severidad asociada? DEFICIENCIA(NO CUMPLE)TENDRÁ CERO PUNTOS EN ESTA PREGUNTA Y RESULTARÁ EN FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se describe en el Análisis de Peligros y Posibles medidas de control (transporte al Empaque, Recepción e inspección de calidad, enhielado, almacén de cuarto frío, transporte,</p>	
3.02.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han identificado los PPC? Si la respuesta es 'SI', continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es 'NO', el resto del Módulo 3 HACCP no aplica. Si el auditor detecta que uno o más PCC han sido omitidos, entonces el auditor deberá bajar la puntuación a cero puntos. No cumple bajo la pregunta 3.02.01. Si el auditor considera que se han agregado PCC que debieran ser omitidos, entonces deberá hacer mención en la pregunta 3.02.03.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No, de acuerdo al análisis de peligros realizado por la organización no se requiere la implementación de plan HACCP ya que no se detectaron puntos críticos de control.</p>	
3.02.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han tomado decisiones sobre PCC en base a justificaciones documentadas y donde existan PCC se han desarrollado de tal manera que se controlen los peligros identificados en el paso de análisis de riesgo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	



3.02.04	<b>Pregunta:</b> ¿Se han establecido los límites críticos de control de los PCC con el soporte de fuentes de información relevantes o con un documento de validación?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.02.05	<b>Pregunta:</b> ¿Se han determinado los requerimientos de monitoreo y frecuencias para cada PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.02.06	<b>Pregunta:</b> ¿Se han asignado responsabilidades específicas para el monitoreo, registro y manejo de acciones correctivas de cada PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.02.07	<b>Pregunta:</b> ¿Se han creado Procedimientos de Operación Estándar (POE's) para los procesos de monitoreo de PCC que incluyan una descripción sobre como realizar las actividades de monitoreo?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.02.08	<b>Pregunta:</b> ¿Se han establecido procedimientos de Acciones Correctivas para los PCC, incluyendo un plan de acción detallado a seguir por los operadores si no se cumplen los límites y planes con el fin de llevar el proceso de nuevo bajo control?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.02.09	<b>Pregunta:</b> ¿Se han desarrollado formatos de registro para el monitoreo de los PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.02.10	<b>Pregunta:</b> ¿Se han desarrollado planes de verificación y calendarios para cada PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.02.11	<b>Pregunta:</b> ¿Hay cambios en el proceso, equipo, ingredientes, etc. que ocasionen revisiones de los sistemas HACCP, incluyendo análisis de riesgo, decisiones y registro de PCC, y entrenamiento de personal?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.02.12	<b>Pregunta:</b> ¿Cuenta la instalación con evidencia de registros de entrenamiento en HACCP para todos los trabajadores de la planta, incluyendo entrenamiento para los operadores de los PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
<b>HACCP</b>	<b>Ejecución del plan HACCP en la Planta</b>	
3.03.01	<b>Pregunta:</b> ¿Están en su lugar los documentos del plan HACCP para realizar un monitoreo de los PCC en tiempo real?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	

3.03.02	<b>Pregunta:</b> ¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo de cada PCC en cumplimiento con el plan establecido?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.03.03	<b>Pregunta:</b> ¿Los operadores de PCC entienden los principios básicos de HACCP y su rol en el monitoreo de los PCC? (Entreviste a los empleados para verificar)	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.03.04	<b>Pregunta:</b> ¿Son firmados los registros de monitoreo de los PCC (o se ponen iniciales) por el (los) operador(es) que realizan las verificaciones de los puntos críticos de control?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.03.05	<b>Pregunta:</b> ¿Se detallan por escrito las acciones correctivas cuando ocurre una falla a un PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.03.06	<b>Pregunta:</b> ¿Los registros de PCC se revisan y firman diariamente por el supervisor de control de calidad y/o la gerencia?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
3.03.07	<b>Pregunta:</b> ¿Se realiza otra verificación de los PCC (aparte de la verificación diaria de registros) de acuerdo al Plan HACCP?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	